

Bio Weizenmehl Type 550

Weizenmehl aus der Bio-Mühle – mit Herkunfts-Nachweis

Unser Bio Weizenmehl Type 550 mahlen wir ausschließlich aus Getreide ausgesuchter Bio-Landwirte aus unserer Region. Der Weizen aus biologischem Anbau wird in unserer Mühle zu Premium-Mehl ausgemahlen. Wir können jede Tüte Weizenmehl – wie auch alle anderen Mehle – zu dem Hof zurückverfolgen, von dem das Getreide stammte. Auf jeder Tüte Mehl finden Sie eine Herkunftsangabe mit Adresse des Bio-Hofs, der den Weizen für Ihr Weizenmehl 550 angebaut hat – egal, ob 1 kg, 2,5 kg, 5kg oder 10 kg.

Weizenmehl in Bäckerqualität aus echter Bio-Mühle

Seit vielen Jahren liefern wir unser Premium-Mehl aus Bio-Weizen an Bäckereien sowie Unternehmen der Lebensmittel-Verarbeitung und des Lebensmittel-Handels. Diese Betriebe schätzen die hervorragenden Eigenschaften unserer Mehle, die wir durch höchste Anforderungen an Qualität und Verarbeitung des Bio-Weizens erreichen. Nur Weizen, der unseren strengen Qualitätskontrollen entspricht, wird in einem 14-fachen Hochmahlverfahren zu unserem erstklassigen Weizenmehl veredelt. In unserer Mühle verarbeiten wir als eine von wenigen Mühlen Deutschlands ausschließlich Bio-Getreide.

Mehl Type 550 enthält mehr Mineralien und Vitamine als Weizenmehl Type 405

Unser Weizenmehl Type 550 aus biologischem Anbau ist ein perfekt ausgemahlenes Mehl, das durch das Vermahlen von Randschichten einen höheren Mineralien-Gehalt besitzt als das rein weiße Mehl Type 405. Bei der Herstellung unseres Weizenmehls Type 550 wird lediglich der helle Mehlkörper des Weizenkorns vermahlen. Keimling und Schale werden von diesem beim 14 fachen Hochmahlverfahren schonend getrennt. Im Gegensatz zum weißen Mehl mit durchschnittlich nur 0,405 g Mineralgehalt, enthält das 550 Mehl mit 0,55 g pro 100g wesentlich mehr Mineralien. Unser Weizen-Mehl Type 550 ist ein wertvolles Lebensmittel, das mehr Geschmack in Ihre selbstgemachten Brote, Brötchen und Backwaren bringt.

Bio Weizenmehl 550 – backstark für Hefengebäck, Strudelteig mehr

Sie können unser hochwertiges Biomehl für alle Backwaren verwenden, für die Sie aktuell noch das weiße Weizenmehl 405 verwenden. Erhalten Sie gesündere Backwaren durch Verwendung unseres Weizenmehls 550 mit höherem Mineraliengehalt. Nudelteige, Strudelteige, Hefengebäck sowie hellere Brote und Brötchen gelingen besser mit dem leicht gröberen Mehl. Die bessere Griffbarkeit vom Weizenmehl Typ 550 sorgt dafür, dass beim Aufgehen des Teigs Flüssigkeit langsamer aufgenommen wird – so bleibt der Teig stabiler. Abgesehen vom Gelingen schmecken Backwaren mit unserem Weizenmehl 550 aus Getreide mit biologisch kontrolliertem Anbau herzhafter und sättigen besser. Die Schalenanteile des Korns sorgt für den volleren Geschmack.

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1446 kj
Brennwert kcal	345 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0,17 g
Kohlenhydrate	72 g
davon Zucker	1,1 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Weizen	Ja